

Convention de partenariat pour la mise en œuvre du projet alimentaire territorial de la Savoie “De la terre à l’assiette”

Entre,

Le Département de la Savoie, représenté par son Président, M. Hervé GAYMARD

L’État, représenté par le Préfet de la Savoie, M. François RAVIER

La communauté d’agglomération Arlysère représentée par son Président, M. Franck LOMBARD

La communauté d’agglomération Grand Lac représentée par son Président, M. Renaud BERETTI

La communauté d’agglomération Grand Chambéry représentée par son Président, M. Thierry REPENTIN

La communauté de communes Cœur de Savoie représentée par sa Présidente, Mme Béatrice SANTAIS

L’assemblée du pays Tarentaise-Vanoise représentée par son Président, M. Fabrice PANNEKOUCKE

Le syndicat du pays de Maurienne représenté par son Président, M. Yves DURBET

Le syndicat mixte de l’Avant-pays savoyard, représenté par son Président, M. Yves DUMOLLARD

La chambre de commerce et de l’industrie de la Savoie, représentée par son Président, M. Marc BEGGIORA

La chambre d’agriculture Savoie Mont-Blanc représentée par son Président

La chambre de métiers et de l’artisanat de la Savoie représentée par sa Présidente, Mme Isabelle GUILLAUD

Préambule

L’évolution des comportements alimentaires et des politiques publiques

Depuis plusieurs années, le comportement alimentaire des français se transforme structurellement et durablement au regard d’enjeux de santé, environnementaux, sociaux et mais aussi économiques.

Les récentes crises et confinements sanitaires ont souligné le souci de proximité, de traçabilité et de qualité mis en avant par les français, confirmant la nécessité d’une relocalisation de l’alimentation.

Plus récemment, l’inflation des prix dans le domaine alimentaire a encore bousculé le paysage et la consommation des français.

Devant ces successions d’évolutions, le monde agricole et les entreprises, l’État et les collectivités s’impliquent désormais de façon importante sur le sujet de l’alimentation. En Savoie, comme sur l’ensemble du territoire national, de nombreuses initiatives, aussi bien privées que publiques, ont été lancées.

Dans ce contexte en mouvement, le Département a soutenu en 2019 une première dynamique axée autour de l’approvisionnement en restauration scolaire. La démarche a réuni les collectivités et territoires savoyards, puis les chambres consulaires et s’est prolongée en y intégrant progressivement des acteurs divers du monde agricole, associatif, privé... Au final, la démarche a permis d’échanger sur des enjeux plus globaux autour de l’alimentation et des circuits courts en Savoie.

Un comité stratégique co-présidé par deux Vice-Présidents du Département s’est mis en place et a fixé les orientations de la démarche. Il regroupe les représentants des 7 territoires de Savoie, des 3 chambres consulaires et de l’État. Une première convention de partenariat signée en 2019 a concrétisé cette gouvernance permettant la construction d’un projet partagé avec l’ensemble des acteurs. Un comité technique constitué assure le suivi du projet et l’avancée de la démarche.

Les échanges d’information, la mise en commun d’analyses, d’initiatives et de projets ou encore l’apport de connaissances du système alimentaire local participent pleinement à la mise en réseau des partenaires et à la mise en œuvre d’une véritable dynamique locale sur ces questions alimentaires.

Contexte d’une relocalisation de l’alimentation savoyarde

Le territoire savoyard se caractérise par la diversité de ses systèmes agricoles : sillon alpin, montagne, espaces ruraux, zones péri-urbaines.... Ainsi, toute stratégie d’accroissement de parts de marchés alimentaires en circuits de proximité intègre ces différentes caractéristiques et dynamiques locales, tout en prenant en considération les productions

agricoles actuelles qui garantissent, comparativement à d'autres départements, des prix de vente rémunérateurs et l'existence d'outils collectifs puissants.

La comparaison entre la consommation et la production agricole en Savoie démontre sans surprise que nombreuses productions sont déficitaires : fruits, légumes, céréales et légumineuses. Au-delà, la viande bovine malgré l'importance du cheptel laitier est également déficitaire tout comme les filières porcine et volailles (œufs et chair).

Le projet alimentaire se concentre sur ces filières dites déficitaires dans l'objectif d'atteindre un niveau raisonnable d'autonomie alimentaire.

Les grands enjeux « alimentation circuits courts » en Savoie

L'action publique sur l'alimentation couvre obligatoirement un large domaine d'intervention avec plusieurs thématiques interdépendantes : la production agricole, le foncier et la préservation des terres agricoles, l'aménagement, l'environnement, la transformation, la logistique, la distribution, la consommation alimentaire, mais aussi la culture et la gastronomie, la santé, la nutrition et le bien-être, l'éducation au goût, l'accessibilité sociale et l'aide alimentaire, le gaspillage et les déchets alimentaires...

Relevés lors de nombreux échanges, les enjeux autour des circuits courts et de l'alimentation ont été partagés par les acteurs locaux et recourent l'ensemble des problématiques de la terre à l'assiette :

- enjeux sur le foncier et les productions agricoles,
- enjeux sur les filières,
- enjeux autour de la restauration hors domicile (RHD),
- enjeux d'accès à l'alimentation pour toutes les populations,
- enjeux territoriaux.

La labellisation projet alimentaire territorial par l'État

La démarche engagée par le Département en lien avec les acteurs locaux a été reconnue projet alimentaire territorial (PAT) de niveau 1 en phase d'émergence par l'État au printemps 2021. Depuis, le projet « De la terre à l'assiette » a été défini tout en mettant en œuvre les premières opérations concrètes.

Ce projet est maintenant proposé auprès de la DRAAF Auvergne Rhône-Alpes dans l'objectif d'une labellisation PAT de niveau 2 – phase opérationnelle pour la période en 2025-2029. Cette présente convention de mise en œuvre du projet alimentaire démontre les engagements collectifs des partenaires de la démarche engagée « De la terre à l'assiette ».

IL EST CONVENU CE QUI SUIT :

Article 1 : Objet de la convention

La présente convention a pour objectif de formaliser l'engagement des partenaires signataires pour mettre en œuvre et suivre le projet alimentaire territorial départemental "De la terre à l'assiette" qui vise les différents aspects de la production à la consommation à l'échelle de la Savoie.

Article 2 : Ambition du projet "De la terre à l'assiette"

L'ambition donnée au projet vise à développer une alimentation de proximité et de qualité, davantage en adéquation avec la demande des savoyards, accessible au plus grand nombre et valorisant les divers produits, productions et savoir-faire locaux.

Parallèlement, il s'agit de prendre en considération l'adaptation de l'agriculture savoyarde en garantissant la pérennité des exploitations et durablement une alimentation locale.

Ce projet vise donc des liens plus directs entre producteurs et consommateurs savoyards, considérant d'abord les circuits courts comme circuits de proximité.

Pour les collectivités et le Département, l'approvisionnement de la restauration collective publique doit répondre également aux objectifs de la loi EGALIM qui fixe des objectifs de produits de qualité au sein de la restauration collective. Cet objectif d'approvisionnement doit intégrer les contraintes et limites de la production agricole savoyarde, mais aussi le fonctionnement des établissements (marchés publics, saisonnalité, prix, ressources humaines ...).

Enfin, la démarche « De la terre à l'assiette » s'engage sur des problématiques jusqu'alors peu partagées qui concernent l'alimentation dans le quotidien des savoyards tels que l'accessibilité sociale et l'aide alimentaire, l'éducation alimentaire, le lien santé-alimentation, le gaspillage alimentaire, ...

Ainsi, les partenaires s'engagent à contribuer à la mise en œuvre le projet "De la terre à l'assiette" qui se structure selon 6 axes :

- conforter et diversifier une production alimentaire locale et de qualité,
- organiser et mettre en lien l'offre et la demande locale,
- favoriser les produits locaux et la qualité des repas dans les différentes restaurations,
- favoriser l'accès des savoyards à une alimentation de qualité et aux produits locaux,
- appréhender toutes les dimensions de l'alimentation,
- piloter le projet alimentaire dans la durée.

Cette approche large et transversale s'inscrit parfaitement dans le cadre du développement durable et de proximité.

Article 3 : Champs d'intervention du projet

De nombreuses productions sont déficitaires au regard de la consommation à l'échelle savoyarde : fruits, légumes, céréales et légumineuses et, d'autant plus, en produits bio, mais aussi pour les viandes bovine, porcine et les volailles (œufs et chair). Ainsi, le projet alimentaire, notamment au niveau des productions agricoles se concentre prioritairement sur les filières dites déficitaires dans l'objectif de développer une certaine autonomie alimentaire à l'échelle savoyarde.

Si le périmètre géographique est bien le département de la Savoie, il est parfois nécessaire de prendre en considération l'environnement de proximité qui peut impacter directement certaines questions alimentaires.

Article 4 : Le projet "De la terre à l'assiette"

Le projet se matérialise concrètement par des orientations et un programme d'actions à court et à plus long termes. Ce programme d'action constitue un cadre de référence qui regroupe des actions d'importance et d'enjeux variables qui se mettront en œuvre progressivement sur 2025-2029 en fonction des choix politiques, du contexte et des opportunités, mais aussi des ressources humaines et financières qui pourront être mobilisées.

"De la terre à l'assiette" est basé sur :

- une stratégie partagée: elle fixe les orientations stratégiques communes, départementales, (inter)territoriales, voire territoriales sur le court et le plus long terme en matière de circuits courts et d'alimentation,
- un programme d'actions validé collectivement, dont la mise en œuvre se fera en considérant la volonté, les capacités et les compétences des différents acteurs publics, institutionnels et privés...
- un cadre pour des politiques plus intégrées : la démarche engagée donne un cadre de référence qui articule au mieux les différentes politiques publiques et les différentes échelles d'actions,
- une gouvernance spécifique indispensable au pilotage du projet et qui assure le suivi, la cohérence et l'évaluation des actions. Si nécessaire, elle corrigera et fera évoluer le projet d'ensemble.

Dans la durée, le projet vise d'abord à concrétiser des objectifs de développement partagés autour de l'alimentation et des circuits courts tel que défini par le comité stratégique.

Si le socle du projet reste la politique agricole, déployer une politique alimentaire va bien au-delà et concerne plusieurs grands domaines à appréhender de façon concertée : restauration collective, accessibilité à l'alimentation, éducation, déchet et gaspillage, animation locale, ...

Article 5 : Association des acteurs et opérateurs en matière alimentaire et de circuits courts

La mise en œuvre du projet cherche à prendre en considération les différents opérateurs existant dans les domaines des circuits courts et de l'alimentation en Savoie, sans pour autant pouvoir impliquer tout le monde.

Par ailleurs, par leur participation aux échanges et aux actions mise en place, ces intervenants de la sphère économique et du monde privé éclaireront la position des collectivités et de tous les partenaires quant au projet structuré et durable qui sera mis en place.

Article 6 : Gouvernance de la démarche

Comité stratégique

Le pilotage du projet est assuré par un comité stratégique composé des parties signataires de la présente convention : les 7 territoires de Savoie, les 3 chambres consulaires et l'État, il se réunit sous la présidence du Département, il a la charge de :

- suivre la mise en œuvre du projet et de ses actions,
- établir les priorités d'intervention,
- partager les informations quant aux initiatives existantes,
- faire évoluer ou réviser, si nécessaire, les objectifs et les actions à mettre en œuvre.

Comité technique

Composé des mêmes partenaires au niveau technique, il prépare les décisions et informations du comité stratégique. Il assure la mise en œuvre opérationnelle et suit la réalisation des actions. Il assure une veille sur les initiatives locales, les innovations, les évolutions du contexte afin notamment de proposer des évolutions du projet.

Au-delà des membres signataires de la convention, le comité technique peut associer d'autres acteurs locaux, non membres du comité stratégique, mais qui interviennent en Savoie sur les questions alimentaires (Région Auvergne Rhône-Alpes, parcs naturels régionaux, ...).

Groupes et ateliers de travail thématiques

Afin de mettre en œuvre certains objectifs et actions du projet, des groupes et ateliers de travail se mettent en place aussi souvent que nécessaire, sous la responsabilité du Département et du comité stratégique, en associant les acteurs directement concernés.

Article 7 : Complémentarité et cohérence des démarches et projets alimentaires

La démarche savoyarde doit permettre de stimuler les initiatives privées et publiques, tout en s'assurant de leur cohérence avec d'autres actions voisines ou à d'autres échelles. Il s'agit notamment de privilégier les mutualisations et massifications, tout en limitant les concurrences entre projets et en optimisant les coûts de fonctionnement et d'investissement.

La définition et la mise en œuvre du projet savoyard ne se substitue pas aux approches plus territoriales qui restent un échelon pertinent et opérationnel pour de nombreuses actions.

Ainsi, "De la terre à l'assiette" à l'échelle savoyarde permet de :

- stimuler les initiatives notamment à l'échelle intercommunale et communale,
- développer les cohérences infra et interterritoriales,
- apporter une compréhension supra territoriale à certaines problématiques,
- limiter les concurrences entre projets et équipements,
- mutualiser certaines actions,
- optimiser l'existant et les fonctionnements et les investissements autour des circuits courts.

Le projet « De la terre à l'assiette » soutient les politiques locales alimentaires de type projet alimentaire territorial, ou autres, en cohérence avec le projet savoyard.

Article 8 : Engagements des parties signataires

Participation aux différentes instances et lieux d'échanges

Dans la limite de leurs compétences, ressources et moyens, les partenaires de la démarche s'engagent à participer et contribuer aux différentes instances de travail mises en place : comité stratégique, comité technique, ateliers de travail, ...

Partage des informations sur les projets et initiatives

Les partenaires s'engagent à informer les différentes instances de travail des initiatives et des projets qu'ils pourraient mettre en œuvre sur la question des circuits courts et de l'alimentation. Ils pourront aussi faire « remonter » les projets locaux dont ils ont connaissance.

Ce partage d'information permettra d'alimenter une connaissance qui vise la compréhension du système alimentaire local. Il renforcera les liens entre les différents acteurs de Savoie et confortera un fonctionnement en réseau.

Mise en place d'actions inscrites au sein du projet "De la terre à l'assiette"

Dans la limite de leurs compétences, ressources et moyens, les partenaires participeront à la mise en œuvre des actions s'inscrivant dans le cadre du projet alimentaire territorial et concourant aux objectifs généraux.

Un partenaire peut piloter ou copiloter une action du projet qui peut alors faire l'objet d'une convention spécifique, précisant les conditions de mise en œuvre de cette action.

Dans le contexte d'une labellisation "Projet alimentaire territorial" obtenue auprès de l'État, ces opérations pourraient bénéficier du label national PAT.

Article 9 : Rôle du Département

Si le Département est directement concerné par l'alimentation et les produits alimentaires à travers sa compétence collège (restauration des collégiens), mais également ses politiques agricoles, territoriales ou sociales, son échelle d'intervention légitime son positionnement en tant que coordinateur fédérateur des différents acteurs savoyards.

Ainsi, le Département peut intervenir de différentes manières au sein du projet en tant que :

- acheteur pour ses ateliers culinaires gérés directement par lui-même,
- soutien financier à travers différentes politiques: agricoles, territoriales, sociales, collège, ...
- maître d'ouvrage à travers certains outils: abattoir de Chambéry où le Département est associé à 75 %
- animateur – coordinateur du projet "De la terre à l'assiette" à travers :
 - l'animation des comités stratégique et technique ainsi que des diverses réunions et ateliers de travail,
 - la présidence du comité stratégique,
 - le fonctionnement et le suivi au quotidien du projet,
 - le portage de différentes actions nécessaires (études, animations, communications, ...).

Le programme d'actions "De la terre à l'assiette" n'est pas inscrit dans un programme financier spécifique au sein du Département. Il relève de diverses politiques d'ores et déjà en place : politique collège, politique agricole, politiques territoriales, politiques sociales, qui permettent de soutenir la réalisation de certaines actions "De la terre à l'assiette". En outre, une ligne budgétaire "Alimentation circuits courts" a été créée pour financer des actions spécifiques non rattachables aux politiques traditionnelles et notamment en phase de lancement ou d'expérimentation.

Article 10 : Durée de la convention

Le projet "De la terre à l'assiette" tel qu'il est défini aujourd'hui est un point de départ qui évoluera au fil des années en fonction du contexte, des opportunités, des conditions de mise en œuvre ...

Si le projet se conçoit dans la durée, cette convention couvre la période 2025-2029 qui correspond également à la labellisation PAT de niveau 2.

Elle prend effet à date de signature des parties.

Article 11 : Besoins complémentaires

Afin de répondre à la concrétisation d'actions du projet alimentaire territorial, des prestations peuvent être sollicitées auprès de partenaires signataires de cette convention et mises en œuvre dans le cadre d'accords ou de conventions spécifiques ciblées, tout en respectant le cadre du partenariat général objet de la présente convention.

Article 12 : Avenants

La présente convention pourra faire l'objet d'évolution par voie d'avenant.

La présente convention est établie en un exemplaire original conservé par le Département de la Savoie.

Une copie du document signé sera remise à chacun des signataires.

Chambéry, le

Le Département de la Savoie,
représenté par son Président, M. Hervé GAYMARD

L'État,
représenté par le Préfet de la Savoie, M. François RAVIER

La communauté d'agglomération Arlysère
représentée par son Président, M. Franck LOMBARD

La communauté d'agglomération Grand Lac
représentée par son Président, M. Renaud BERETTI,

La communauté d'agglomération Grand Chambéry
représentée par son Président, M. Thierry REPENTIN

La communauté de communes Cœur de Savoie
représentée par sa Présidente, Mme Béatrice SANTAIS

L'Assemblée du pays Tarentaise-Vanoise
représentée par son Président, M. Fabrice PANNEKOUCKE

Le syndicat du pays de Maurienne
représenté par son Président, M. Yves DURBET

Le syndicat mixte de l'Avant-pays savoyard,
représenté par son Président, M. Yves DUMOLLARD

La chambre de commerce et de l'industrie de la Savoie,
représentée par son Président, M. Marc BEGGIORA

La chambre d'agriculture Savoie-Mont-Blanc
représentée par son Président

La chambre de métiers et de l'artisanat de la Savoie
représentée par sa Présidente, Mme Isabelle GUILLAUD